

événements par Marriott



petit déjeuner



pauses



déjeuner



réception



dîner



boissons

santé

technologie

info

conçu pour vous

Montréal Marriott Château Champlain

1, Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

Tél 514-878-9000 Fax 514-878-6777

www.marriott.com/yulcc

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514.878.9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

petit déjeuner

PETIT DÉJEUNER

pauses

déjeuner

réception

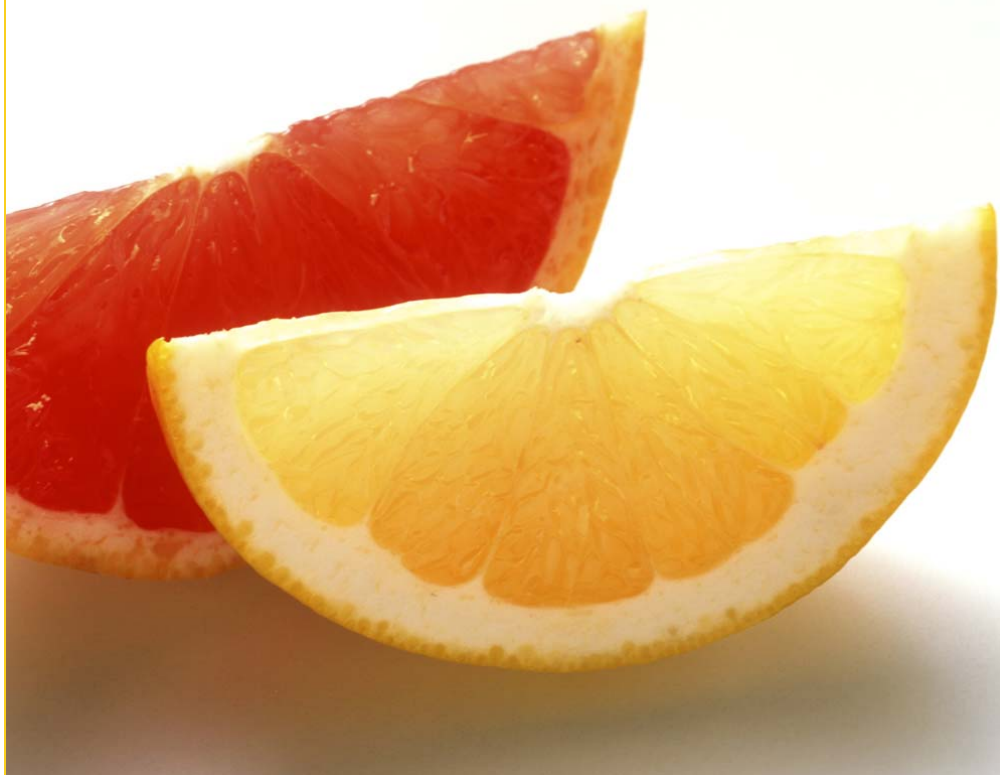
dîner

boissons

santé

technologie

info



SAISON

céréales

jus

café

thé

viennoiseries

lait

yogourt

oeufs

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

PETIT DÉJEUNER

pauses

déjeuner

réception

dîner

boissons

santé

technologie

info



petit déjeuner

le continental | 14,00 \$

Jus d'orange rafraîchi

Croissants et autres viennoiseries

Marmelade, confitures, miel et beurre

Café, thé ou tisane

le continental de luxe | 18,00 \$

Jus d'orange rafraîchi

Fruits frais tranchés et baies de saison

Sélection de céréales froides et muesli

Croissants et autres viennoiseries

Marmelade, confitures, miel et beurre

Café, thé ou tisane

petit déjeuner



le montréalais buffet | 19,50 \$

(minimum 50 personnes)

(aussi disponible sur assiette -
minimum 20 personnes)

Jus d'orange rafraîchi

Oeufs brouillés et ciboulette, bacon
croustillant et saucisses dorées

Pommes de terre rissolées et en
persillade

Croissants et assortiment de
viennoiseries

Marmelade, confitures, miel et beurre

Café, thé ou tisane

Buffet: ajoutez crêpes "style
pancake" ou pain doré : 2,00 \$ extra

le favori du matin buffet | 24,00 \$

(minimum 50 personnes)

Jus de fruits rafraîchis

Sélection de céréales froides et muesli

Yogourts nature et aux fruits

Fruits frais tranchés et baies de saison

Oeufs brouillés et ciboulette

Bacon croustillant, jambon fermier et
saucisses dorées

Pommes de terre rissolées en persillade

"Pancake" aux pommes et à la cannelle

Croissants et assortiment de viennoiseries

Marmelade, confitures, miel et beurre

Café, thé ou tisane

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

pauses

[petit déjeuner](#)

PAUSES

[déjeuner](#)

[réception](#)

[dîner](#)

[boissons](#)

[santé](#)

[technologie](#)

[info](#)



DÉLICE

muffins

jus

noix

croustilles

bretzels

gâteaux

boissons

fruits

pauses

tradition | 10,75 \$

Café fraîchement infusé

Coffret de thés et tisanes

Boissons gazeuses, eaux minérales (1 par personne)

Fruits frais de saison tranchés

Biscuits maison

santé | 11,75 \$

Café fraîchement infusé

Coffret de thés et tisanes

Boissons gazeuses, jus, eaux minérales (1 par personne)

Barres santé

Assortiment de yogourts

gâteries | 13,00 \$

(minimum 25 personnes)

Café fraîchement infusé

Coffret de thés et tisanes

Boissons gazeuses et eaux minérales (1 par personne)

Sacs de croustilles ou bretzels

Friandises variées



pauses

l'anglais | 15,00 \$

(minimum 25 personnes)

Café fraîchement infusé

Coffret de thés et tisanes

Boissons gazeuses, eaux minérales (1 par personne)

Scones

Gâteaux aux fruits

le parisien | 16,25 \$

(minimum 25 personnes)

Café fraîchement infusé, café au lait

Chocolat chaud

Boissons gazeuses, eaux minérales (1 par personne)

Palmiers, éclairs

Pain sucré

l'italien | 16,25 \$

(minimum 25 personnes)

Café fraîchement infusé

Café Latte

Coffret de thés et tisanes

Boissons gazeuses, eaux minérales (1 par personne)

Biscotti et amaretti

Bouchées italiennes



pauses à la carte

Croissant, muffin ou viennoiserie	3,25 \$
Café, décafé ou thé (le gallon = 20 tasses)	57,00 \$
Jus rafraîchis, thé glacé (le pichet = 8 verres)	19,00 \$
Boisson gazeuse, jus de fruits, eau minérale ou de source (bouteille individuelle)	3,50 \$
Perrier 330 ml - 4,50 \$	750 ml - 10,00 \$
Bagel et fromage à la crème	5,50 \$
Bagel, fromage à la crème et saumon fumé	14,00 \$

à la douzaine

Mignardises	25,00 \$
Pâtisseries miniatures	26,00 \$
Carrés assortis	24,00 \$
Petits fours variés	13,50 \$
Pains sucrés et aux fruits (tranches)	24,00 \$
Scones variés	30,00 \$
Biscuits maison	24,00 \$
Yogourts	34,00 \$
Fruits entiers	27,00 \$
Barres glacées Nestlé®	50,00 \$
Parfaits au yogourt	50,00 \$



Gourmandises salées

(le panier = 10 personnes)

Chips, bretzels ou nachos	10,50 \$
Noix mélangées	19,75 \$
Croustilles et trempette	18,00 \$
Nachos et salsa	18,00 \$

les plateaux

Sandwiches (12 coupés en 2 – 3 choix)	110,00 \$
Fruits de saison tranchés (25 pers.)	105,00 \$
Cheddar tranché (30 pers.)	125,00 \$
Fromage en cubes (30 pers.)	137,00 \$
Crudités et trempette (25 pers.)	60,00 \$

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

déjeuner

[petit déjeuner](#)

[pauses](#)

[DÉJEUNER](#)

[réception](#)

[dîner](#)

[boissons](#)

[santé](#)

[technologie](#)

[info](#)



L'ESSENTIEL

- salades
- soupes
- poisson
- boeuf
- pâtes
- desserts
- boissons
- sandwiches



buffet déjeuner

“le prestige” | 31,50 \$

(minimum 50 personnes)

Un choix de jus de tomate, de légumes ou marmite fumante du Château

Assortiment de 4 salades composées et mélange maison

Éventail de délices charcutiers

Croustilles de légumes, marinades et condiments

Fromages canadiens

Petits pains et beurre

Assortiment de desserts et salade de fruits frais

Café, thé ou tisane

plats chauds en complément

Trilogie de fusillis, concassé de tomates

1 choix 38,25 \$

Minute de saumon rôtie et gingembre

2 choix 41,00 \$

Volaille aux épices Cajun

3 choix 44,00 \$

Émincé de porcelet et cari doux

Cassolette océane aux épinards

Tous nos plats chauds, sauf les pâtes, sont servis avec féculent et légumes de saison



buffet déjeuner

"l'express" avec un plat chaud par catégorie | 33,50 \$

(minimum 50 personnes)

Un choix de jus de tomate, de légumes ou marmite fumante du Château

Assortiment de 4 salades composées et mélange maison

Assortiment de desserts et salade de fruits frais

Petits pains et beurre

Café, thé ou tisane

catégorie 1 (1 choix)

Pâtes aux oeufs et assortiment de primeurs

Penne rigate, noix de pin et basilic

Fagotini méditerranéen, huile d'olive et roquette

catégorie 2 (1 choix)

Ballotine de saumon et nori

Volaille aux haricots noirs et fèves germées

Longe de porc glacée à la coréenne

Ces plats chauds sont servis avec féculent et légumes de saison



buffet déjeuner d'affaires | 29,00 \$

(minimum 20 personnes)

Crudités du jardin et trempette

Jus de tomate et marmite fumante du Château

Assortiment de 4 salades composées et mélange maison

Sélection de sandwiches

Pâtisseries et salade de fruits frais

Café, thé, tisanes

buffet aux saveurs de saison | 35,00 \$

Notre Chef s'inspire des saisons pour concocter un buffet alléchant

(minimum 50 personnes)

Potage saisonnier

Assortiment de 4 salades composées et mélange maison

2 plats chauds

servis avec féculent et légumes de saison

Desserts et salade de fruits frais

Café, thé, tisanes

Montréal Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

petit déjeuner

pauses

DÉJEUNER

réception

dîner

boissons

santé

technologie

info

déjeuners "à l'assiette"

entrées (1 choix)

Marmite fumante du Château

Salade du jardin, vinaigrette aux fines herbes

Salade orientale

Salade de céleri-rave

Éventail de bocconcini, tomates au basilic

Corolle de coeurs de palmiers et d'artichauts

Boursière de fruits de mer et cari doux (suppl. 1,75 \$/pers.)

plats principaux (1 choix)

Penne aux tomates séchées et chèvre frais 25,50 \$

Fagotini méditerranéen, huile d'olive et roquette 29,00 \$

Filet de volaille à la thai et citronnelle 29,00 \$

Volaille aux haricots noirs et fèves germées 29,50 \$

Emincé de boeuf "South Western" 30,50 \$

Ballotine de saumon et nori 31,00 \$

Carré de porc glacé à la coréenne 32,00 \$

Longe de veau aux épinards et portobello 33,00 \$

Mijoté de fruits de mer, tomates cerises et mangue 35,00 \$

Contre-filet de boeuf aux cinq poivres 38,00 \$



desserts (1 choix)

Tartelette belle fruitière

Tarte aux pommes

Crêpe fine, fruits et crème glacée

Gâteau au fromage

Soupe de fruits de saison

Crème brûlée aux bleuets (suppl. 2,50 \$/pers.)



déjeuner "à la carte" | 32,00 \$

(maximum 100 pers.)

Vos invités choisissent leur menu à la pause du matin et dégustent à midi!

Notre Maitre d'Hôtel vous fera part des plats du jour disponibles

Marmite fumante ou salade

Choix d'un des trois plats principaux du jour (pâtes, poisson ou viande)

Pâtisserie ou salade de fruits frais

Petits pains et beurre

Café ou thé

menus végétariens | 31,00 \$

entrées : (1 choix)

Éventail de bocconcini, tomates au basilic

Corolle de coeurs de palmiers et d'artichauts

Potage Crécy et pommes confites

Tian de saumon au mascarpone et aneth (suppl. 2 \$/pers.)

plats principaux : (1 choix)

Penne aux tomates séchées et chèvre frais

Fagotini méditerranéen, huile d'olive et roquette

Jeunes primeurs sautées minute aux cajous et soja

Prise du jour rôtie au sésame

desserts : (1 choix)

Crêpe fine avec fruits et crème glacée

Création du pâtissier

Coupe de fruits frais de saison

boîte à lunch pour emporter | 21,50 \$

Crudités de saison avec trempette au yogourt

Salade composée

Sandwich frais du jour, sac de noix et fruits secs

Barre granola et fruit entier

Jus de fruits, ou boisson gazeuse ou eau de source

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

réception

[petit déjeuner](#)

[pauses](#)

[déjeuner](#)

RÉCEPTION

[dîner](#)

[boissons](#)

[santé](#)

[technologie](#)

[info](#)



L'ESSENCE

- canapés
- crevettes
- foie gras
- sushi
- bruschetta
- contre-filet
- escargots
- brochettes
- fromage



Ces canapés sont également disponibles à la douzaine au prix de 34,00 \$ (minimum 5 douzaines par choix)

Les croustilles, bretzels, croûtons et olives ne sont pas inclus lorsque les canapés sont commandés à la douzaine.

hors – d'oeuvre buffet sélect | 30,00\$
(10 unités par personne)

(minimum 50 personnes)

canapés froids

Blinis de tian de saumon

Gaspacho de tomates épicé

Bouchée de fruits de mer au lait de coco

Prosciutto et perles de bocconcini

Crevette et chutney de mangue épicé

canapés chauds

Saucisse italienne et parmesan

Timbale de saumon et Pernod

Raviole d'agneau à l'orientale

Mini pavé de volaille au cari

Bouchée végétarienne

Ce menu est accompagné de bruschetta et croûtons, assortiment d'olives, croustilles de légumes et bretzels

petit déjeuner

pauses

déjeuner

RÉCEPTION

dîner

boissons

santé

technologie

info

fantaisie de canapés froids et chauds

(minimum 5 douz. par choix, prix par douz.)

Froid:

Cube de féta moelleux et origan 24,75 \$

Bouchée de saumon à l'anis 25,75 \$

Cuillère de tomates cerises et perles de bocconcini au basilic 28,00 \$

Sashimi de thon au sésame 32,00 \$

Crevette du golfe en cuillère 35,75 \$

Pétoncle en ceviche à la coriandre 36,00 \$

Assortiment de sushi 40,00 \$

Chaud:

Aile de poulet à la Buffalo 22,00 \$

Quesadilla à la mexicaine 23,50 \$

Escargot tomate 24,50 \$

Brochette de chorizo 23,50 \$

Filet de volaille "Nouvelle-Orléans" 26,75 \$

Rouleau aux fruits de mer 29,50 \$

Satay de poulet aux arachides 37,00 \$

Crevette sautée à la coriandre 40,00 \$

"terre et mer"

Saumon fumé* (30 pers.) 190,00 \$

Dinde aux fruits secs* (20 pers.) 190,00 \$

Jambon à l'érable* (40 pers.) 235,00 \$

Contre-filet de boeuf* (25 pers.) 250,00 \$

Pyramide de crevettes (100 pièces) 390,00 \$

Cuissot de boeuf* (100 pers.) 660,00 \$

Plateau de fromages (25 pers.) 240,00 \$

Plateau de charcuteries (25 pers.) 160,00 \$

*trancheur à 60,00 \$/heure, min. 4 heures



petit déjeuner

pauses

déjeuner

RÉCEPTION

dîner

boissons

santé

technologie

info

stations gourmandes*

(minimum 50 personnes par station)

l'italienne* 14,50 \$

Salade César, et mélange maison

Bruschetta et croûtons

Choix de 3 pâtes préparées à votre goût!

Sauces : tomate, à la crème et rosée accompagnées de garnitures variées

la montréalaise* 13.50 \$

Viande fumée

Salade de chou et marinades variées

Pain de seigle, et bretzel géant

l'orientale* 18,50 \$

Salade de vermicelle de riz et mangue

Salade d'épinards et mandarines

Préparez votre wok à votre goût avec garnitures variées

*cuisinier à 60 \$/heure

Minimum de 4 heures par station



la 5/7* 18,50 \$

Crudités et fromages en cubes

Pointes de pizzas assorties

Ailes de poulet et rondelles d'oignons

Frites en spirales aux épices cajun

Boulettes de viande épicées

la scandinave* 25,50 \$

Salade de pommes grelots et hareng mariné

Gravlax et ses garnitures

Sauté de crevettes et pétoncles, beurre à l'ail ou à la tomate et basilic

La française *13.00 \$

Crêpes Suzette au Grand Marnier, crème Chantilly (2 par personne)

Clafoutis

table des douceurs 18,00 \$
(minimum 50 personnes)

Melons assortis tranchés et décorés

Tiramisu et panacotta

Mini bouchées assorties

Tartes variées

Fontaine au chocolat et fruits de saison

Café, thé ou tisane

petit déjeuner

pauses

déjeuner

RÉCEPTION

dîner

boissons

santé

technologie

info

martini bar Parmentier | 16,00\$

(minimum 50 personnes)

Purées de pomme de terre rouge, douce et bleue

Garnitures variées à votre goût

Cheddar, parmesan, pépites de bleu

Crème sûre

Echalotes vertes

Pancetta, bacon

Tomates séchées

*cuisinier à \$60.00/heure,

Minimum de 4 heures par station

Tapas bar * | 24,00 \$

(minimum 50 personnes)

Tapas Frias

Olives marinées, tortilla espagnole

Gaspacho, salade de pieuvre

Légumes grillés et marinés

Ceviche de poisson blanc au fenouil

Tapas Calientes

Rapini à l'ail, pommes de terre farcies

Calmars frits

Tomates cerises rissolées au pesto

Crevettes à l'ail* et pétoncles aux lardons

Chorizo au vin rouge

Champignons au xérès

Poulet en cubes aux poivrons

Côtes d'agneau grillées



forfaits réception

(minimum 50 personnes)

option 1 15,00 \$

Une heure de bar ouvert

Bar complet avec alcools de marques maison, vin maison blanc, rouge et mousseux, bières pression (Coors Light® ou Rickard's Red®), boissons gazeuses et eau minérale

option 3 29.50 \$

Une heure de bar ouvert et 5 canapés du Menu sélect

Bar complet avec alcools de marques maison, vin maison blanc, rouge et mousseux, bières pression (Coors Light® ou Rickard's Red®), boissons gazeuses et eau minérale

Voir hors d'oeuvre buffet sélect pour sélection de canapés

option 2 22,00 \$

Deux heures (consécutives) de bar ouvert

Bar complet avec alcools de marques maison, vin maison blanc, rouge et mousseux, bières pression (Coors Light® ou Rickard's Red®), boissons gazeuses et eau minérale

option 4 44,00 \$

Une heure de bar ouvert et 10 canapés du Menu sélect

Bar complet avec alcools de marques maison, vin maison blanc, rouge et mousseux, bières pression (Coors Light® ou Rickard's Red®), boissons gazeuses et eau minérale

Voir hors d'oeuvre buffet sélect pour sélection de canapés



Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

dîner

[petit déjeuner](#)

[pauses](#)

[déjeuner](#)

[réception](#)

[DÎNER](#)

[boissons](#)

[santé](#)

[technologie](#)

[info](#)



SAVEUR

[salades](#)

[saumon](#)

[volaille](#)

[pétoncles](#)

[filet](#)

[agneau](#)

[desserts](#)

[légumes](#)

îlot oriental | 48,00 \$

(minimum 75 personnes)

entrées

Salade d'épinards et mandarines

Salade de vermicelle de riz et mangue

Champignons sautés au citron vert et gingembre

Rouleaux impériaux

soupe

Soupe miso à la citronnelle

plats principaux (choix de 3)

Émincé de boeuf à la setchouannaïse

Fricassée de fruits de mer aux noix de cajou

Sauté de porc croustillant

Wok à votre goût avec bouillons et garnitures variées*

Les plats sont servis avec riz vapeur



desserts

Salade de fruits et litchis

Biscuits aux amandes

Boulettes de riz au sésame

Flan aux amandes grillées

Le coffret de thés orientaux

*cuisinier à \$60.00/heure,

Minimum de 4 heures par station

petit déjeuner

pauses

déjeuner

réception

DÎNER

boissons

santé

technologie

info

buffet italien | 50,50 \$

(minimum 75 personnes)

antipasti

Jambon de Parme et duo de melon

Éventail de salaisons italiennes

Thon et pommes de terre à l'huile d'olive

Salade d'orzo et courgettes rôties

Tomates, bocconcini et basilic frais

Salade d'artichauts, palmiers et haricots verts

Salade César

potage

Minestrone

plats principaux

Fagotini méditerranéen, huile d'olive et

roquette

Longe de veau aux épinards et noix de pin

Filet de vivanneau à la vénitienne

Légumes et riz aux tomates séchées

desserts

Gâteau cappuccino

Panacotta au balsamique

Bouchées italiennes

Tiramisu

Mousse au café individuelle

Salade tutti-frutti

Biscotti et amaretti

Petits pains et beurre

Café, thé ou tisane



petit déjeuner

pauses

déjeuner

réception

DÎNER

boissons

santé

technologie

info



dîner buffet gourmet (minimum 75 personnes)

Jardinière de légumes croquants et trempette savoureuse

Mélange du jardin et vinaigrette aux herbes

Coeurs de palmiers et d'artichauts

Saumon et duo de riz parfumés

Pommes grelots et effiloché de thon

Salade d'orzo et portobello

Saumon fumé et gravlax

Assortiment de poissons fumés et marinés

Déclinaison de viandes froides

Collimaçon de volaille et chorizo

Condiments variés

Fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Baguette, craquelins, petits pains, beurre

choix de plats chauds

Farfalle aux tomates séchées, roquette et chèvre frais

Emincé de boeuf aux ananas

Ballotine de saumon et crevette

Carré de porc glacé à la coréenne

Longe de veau aux épinards et portobello

Mijoté de fruits de mer, tomates cerises et citrons confits

Riz ou pommes de terre et légumes

1 choix 53,50 \$

2 choix 58,00 \$

3 choix 63,00 \$

desserts

Bouchées miniatures

Tartes assorties

Assortiment de créations du pâtissier

Salade de fruits frais

Café, thé ou tisane

petit déjeuner

pauses

déjeuner

réception

DÎNER

boissons

santé

technologie

info

dîners menus "à l'assiette"

(minimum 4 services)

entrées froides

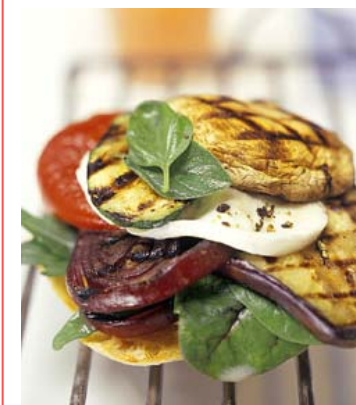
Effiloché de confit de canard et corolle d'épinards	9,75 \$
Tian de saumon à l'aneth	9,50 \$
Étagé de légumes grillés et fromage de chèvre	10,75 \$
Colimaçon de volaille aux asperges	11,00 \$
Sashimi de thon rouge teriyaki	15,00 \$

entrées chaudes

Millefeuille de champignons	12,50 \$
Aumônière de fruits de mer	13,50 \$
Cassolette d'escargots	13,95 \$
Minute de saumon et risotto	15,00 \$
Galette de crabe Nouvelle-Orléans	15,50 \$

Fumantes de nos soupieres 6,75\$

Velouté d'oignons doux
Velouté Forestier
Potage Crécy
Consommé de boeuf
Potage rutabaga et poires
Minestrone
Velouté de poireaux
Potage à la tomate et basilic



petit déjeuner

pauses

déjeuner

réception

DÎNER

boissons

santé

technologie

info

dîners menus « à l'assiette » ... suite

plats principaux

Volaille grillée et mangues poivrées	26,50 \$
Filet de porcelet au romarin grillé	27,50 \$
Wellington de volaille, fondant de brie	28,75 \$
Filet de saumon de l'Atlantique rôti, huile d'olive et roquette	30,25 \$
Longe de veau farcie aux pleurottes	35,00 \$
Carré d'agneau rôti en croûte de moutarde et persil	38,00 \$
Filet de boeuf et confit d'oignons, sauce balsamique	39,00 \$
Côte de boeuf rôtie au jus	41,00 \$

Petite assiette de fromages et craquelins 12,00\$

salades

Salade verte à l'huile d'olive	5,25 \$
Jeunes épinards et framboises	6,50 \$
Roquette, parmesan et pacanes	7,25 \$

desserts

7,00\$

Étagé de fromage aux fruits exotiques
Profiteroles et crème glacée
Surprise au chocolat blanc
Variation de chocolat au lait
Corolle de fruits frais et sabayon glacé
Crème brûlée (suppl. 1,50 \$/pers.)
Tasse choco-cappuccino (suppl. 1,75 \$/pers.)
Création personnalisée (prix à définir)



Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

boissons

[petit déjeuner](#)

[pauses](#)

[déjeuner](#)

[réception](#)

[dîner](#)

[BOISSONS](#)

[santé](#)

[technologie](#)

[info](#)



PLAISIRS

- [martinis](#)
- [champagne](#)
- [margarita](#)
- [vins](#)
- [vodka](#)
- [digestifs](#)
- [bières](#)
- [sans alcool](#)



bar payant

Apéritif	7,75 \$
Spiritueux	7,75 \$
Bière pression (Coors Light® ou Rickard's Red®)	6,75 \$
Bière régulière	7,25 \$
Bière importée	9,00 \$
Kir	8,50 \$
Vin maison ou mousseux	8,75 \$
Digestif domestique	9,00 \$
Bloody Mary/César	7,75 \$
Mimosa	8,50 \$
Grand Marnier, Cognac VS	9,50 \$
Martini cocktail	10,75 \$
Boisson gazeuse, jus	4,75 \$
Perrier	5,25 \$

Les services d'un barman et d'une caissière sont offerts gratuitement si les ventes atteignent ou dépassent 350,00 \$ net.

Si les ventes sont inférieures, les frais opérationnels suivants seront facturés au compte collectif:

Bar payant: 240,00 \$ pour 3 heures et 60,00 \$ par heure additionnelle.

Les taxes (TPS et TVQ) sont incluses dans les prix des breuvages ci-dessus. Le pourboire est discrétionnaire



Les services d'un barman sont offerts gratuitement si les ventes atteignent ou dépassent 350,00 \$ net.

Si les ventes sont inférieures, les frais opérationnels suivants seront facturés au compte collectif:

Bar ouvert: 130,00 \$ pour 3 heures, et 35,00 \$ par heure additionnelle

bar ouvert

Les prix suivants incluent les boissons et jus nécessaires pour les mélanges. Les boissons gazeuses et jus "à la carte" seront facturés individuellement.

Pour un bar facturé à la bouteille, un minimum de 75 personnes est requis. Les bouteilles partiellement consommées seront facturées au 1/10^e.

	Verre	26 oz	40 oz
Spiritueux (rye, gin, vodka, scotch)	6,25 \$		184,00 \$
Vin maison	7,50 \$	38,00 \$	
Vin mousseux	7,50 \$	38,00 \$	
Apéritifs (Vermouth, Dubonnet, St-Raphaël, Sherry, Porto)	6,25 \$	105,00 \$	
Digestifs maison (Cointreau, Amaretto, Grand Marnier, Bailey's, Cognac VS, Tia Maria)	7,75 \$	145,00 \$	
Digestifs et premium (Cognac VSOP, Chivas Regal, Rémy Martin VSOP, Crown Royal)	10,25 \$	200,00 \$	
Bière pression (Coors Light® ou Rickard's Red®)	5,50 \$		
Bière régulière	6,00 \$		
Bière importée	7,75 \$		
Boisson gazeuse, jus	4,00 \$		
Perrier	4,50 \$		
Punch (au gallon = 30 verres)			
au rhum		150,00 \$	
aux fruits, sans alcool		70,00 \$	



sélection vins blancs

Bordeaux La Grande Chapelle, Antoine Moueix, France	37,00 \$
Pinot Grigio Santepietre, Lamberti, Venezia, Italie	38,50 \$
Masi, Italie	38,50 \$
Chardonnay Gallo Vineyard Californie	39,00 \$
Bourgogne Aligoté, France	39,00 \$
Riesling, Alsace, France	39,50 \$
Picpoul, Ormarine Carte Noire, France	39,50 \$
Chardonnay Penfold, Australie	45,00 \$
Bourgogne Chablis, France	47,00 \$
Sauvignon blanc Kim Crawford, Nouvelle Zélande	48,00 \$
Sancerre, Alsace, France	48,00 \$
Bourgogne Pouilly-Fuissé, France	55,00 \$
Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes, France (vin de dessert)	60,00 \$

Sélection vin rosé

White Zinfandel, EJ Gallo, Californie	35,00 \$
---------------------------------------	----------



sélection vins rouges

Côtes du Rhône L'Héritage, Ogier Cave des Papes, France	38,00 \$
Shiraz Lindemans Bin 50, Shiraz, Australie	38,50 \$
Merlot Turning Leaf, Gallo, Californie	39,00 \$
Les Palombière Côte de Gascogne, France	39,50 \$
Bordeaux La Grande Chapelle, Antoine Moueix, France	40,00 \$
Carmenere Casillero Diablo, Chili	42,00 \$
Cahors Clos la Coutale, France	44,00 \$
Torres, Grand Coronas, Espagne	50,00 \$
Syrah EXP, Californie	52,00 \$
Coteaux du Languedoc Devois des Agneaux, France	56,00 \$
Syrah Santagostino, Nero d'Avola, Italie	64,00 \$
Nibaum Coppola Black Label, Cabernet-sauvignon, Californie	68,00 \$
Côtes du Rhône Châteauneuf-du-Pape, France	75,00 \$



Champagne et mousseux

JP Chenet Blanc de Blanc, mousseux, France	38,00\$
Henkel Trocken, mousseux, Allemagne	43,00 \$
Mumm Cuvée Napa, mousseux, Californie	75,00 \$
De Saint Gall Champagne, Blanc de blanc, France	120,00 \$
Moët & Chandon, Champagne Impérial, France	140,00 \$

[demandez notre carte des vins complète pour d'autres choix](#)

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

santé

[petit déjeuner](#)

[pauses](#)

[déjeuner](#)

[réception](#)

[dîner](#)

[boissons](#)

[SANTÉ](#)

[technologie](#)

[info](#)



ÉQUILIBRE

granola
yogourt
noix
salade
fruits
saumon
légumes

petit déjeuner

pauses

déjeuner

réception

dîner

boissons

SANTÉ

technologie

info

choix santé



entrées (petit déjeuner, déjeuner, dîner)

Tortilla aux saucisses et fromage Cheddar
(équilibrée en glucides) 14,00 \$

Flétan braisé, sauce aux champignons
(équilibré en glucides) 34,50 \$

Filet de porcelet au prosciutto, coulis d'olives
(équilibré en glucides) 28,50 \$

Saumon glacé au miso, bouillon à la citronnelle
(faible en cholestérol) 26,00 \$

Salade Niçoise aux crevettes, vinaigrette à la
moutarde (faible en gras) 23,50 \$

réception

Asperges enroulées de jambon
(équilibrées en glucides) 29,00 \$/douz.

Bouchées de kebab et légumes grillés
(faible en gras) 43,00 \$/douz.

Croûtons de fromage de chèvre aux fines
herbes (faible en cholestérol) 29,00 \$/douz.

stations

Crudités, hummus, tzatziki
(équilibrés en glucides) 56,00 \$/20 pers.

Légumes sautés au gingembre, ail rôti
(faible en gras) 21,00 \$/pers.

Pâtes de blé, sauce tomate et basilic
(faible en cholestérol) 19,25 \$/pers.

pauses café

Barre croustade aux pommes Nature
Valley (faible en gras) 3,00 \$/chac.

Barre protéinée Vector aux petites baies
(équilibrée en glucides) 3,00 \$/chac.

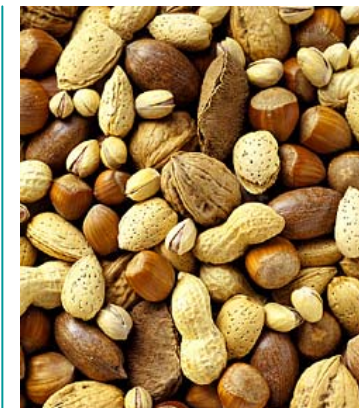
Mélange de noix (panier = 10 pers.) 19,75 \$

boissons peu ou pas de calories (équilibrées en glucides)

Eau minérale naturelle 4,25 \$

Boisson gazeuse diète 3,50 \$

Les items sur cette page ont été choisis
parce qu'ils répondent à vos besoins
diététiques. Nous serons ravis de répondre
à vos questions.



Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

technologie

[petit déjeuner](#)

[pauses](#)

[déjeuner](#)

[réception](#)

[dîner](#)

[boissons](#)

[santé](#)

[TECHNOLOGIE](#)

[info](#)



BRANCHÉ

lumières

caméra

action

Internet

Toutes nos salles sont équipées d'une prise simple pour accès à Internet haute vitesse sans frais. Internet haute vitesse sans fil est disponible dans toutes les chambres et espaces publics.

Des installations à prises multiples peuvent être faites sur demande, moyennant des frais qui varient selon l'équipement requis.



lignes téléphoniques

Chaque salle est munie d'un téléphone. Les appels internes sont gratuits.

accessoires

Tableau à feuilles mobiles	23,00 \$/jour
Téléphone mains libres	135,00 \$/jour
Concentrateur « hub » pour Internet (4 ports)	45,00 \$/jour
Routeur sans fil pour Internet (+ 4 ports)	75,00 \$/jour

électricité

Prise 100 amp. triphasée (Salle de Bal, Caf' Conc' ou Cartier)	225,00 \$/jour
Panneau 40 amp.	70,00 \$/jour
Rallonge électrique	7,00 \$/jour
Barre d'alimentation	7,00 \$/jour
Location de chariot élévateur électrique	175,00 \$/jour
Services d'opérateur ou électricien (min. 4 heures)	
Du lundi au vendredi de 8 h à 16 h	65,00 \$/heure
Le soir ou le weekend	95,00 \$/heure

Sécurité

Agent de sécurité (min. 4 heures)	40,00 \$/heure
-----------------------------------	----------------

équipement audio-visuel

AVW-TELAV Solutions audiovisuelles, fournisseur officiel pour le Marriott Château Champlain

Notre engagement envers votre réussite

AVW-TELAV Solutions audiovisuelles fournit des solutions en technologie de présentation permettant des communications efficaces lors de vos événements. Nous mettons à votre disposition des équipes d'experts ainsi que de l'équipement à la fine pointe de la technologie.

Nous offrons par-dessus tout un *service inégalé*.

Solutions

Nous offrons un large éventail de solutions audiovisuelles pour les événements spéciaux et salons commerciaux. Depuis plus de quarante ans, nous définissons le standard d'excellence et d'innovation et, de concert avec nos clients, nous trouvons la bonne combinaison d'équipement et de services qui répondra à vos besoins.

Coordination sur place :

Tél : 514-866-7804

Steve Gouchie

Courriel: gouchie@avwtelav.com



Liste de prix sommaire

Projection

Projecteurs LCD:	à partir de 350,00 \$
Rétroprojecteur	50,00 \$
Écrans trépied et « fast fold »:	à partir de 50,00 \$

Vidéo

Magnétoscopes VHS, lecteurs DVD/CD:	à partir de 70,00 \$
Moniteurs:	à partir de 90,00 \$
Écrans plats LCD et plasma:	à partir de 140,00 \$

Audio

Micros variés:	à partir de 40,00 \$
Système de sonorisation haute puissance sur demande	



accessoires de conférence

Souris sans fil:	à partir de 30,00 \$
Pointeur laser:	à partir de 30,00 \$
Interprétation simultanée	
Ensemble de traduction bilingue:	à partir de 250,00 \$
Récepteur Sennheiser (min. 50):	3,00 \$/unité
Service d'interprètes sur demande	

Service de production multimédia

Tarif horaire: (min. 4 heures)	96,00 \$/heure
Tarif projet:	580,00 \$/jour
Projets spéciaux: à déterminer	

Tarifs de main d'oeuvre

Personnel technique	55,00 \$/heure
Spécialiste audiovisuel	62,00 \$/heure
Prix journaliers et forfaitaires disponibles	

Les prix sont sujets à changement sans préavis

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

info

[petit déjeuner](#)

[pauses](#)

[déjeuner](#)

[réception](#)

[dîner](#)

[boissons](#)

[santé](#)

[technologie](#)

[INFO](#)



Marriott Château Champlain

1 Place du Canada | Montréal | QC H3B 4C9

514-878-9000 | www.marriott.com/yulcc

événements par Marriott

petit déjeuner

pauses

déjeuner

réception

dîner

boissons

santé

technologie

INFO

En plein coeur du centre ville de Montréal, nous mettons notre expérience à votre service!

L'équipe du Marriott Château Champlain sera ravie de composer avec vous des menus spéciaux, tout en répondant à vos questions sur le choix de l'aménagement de la salle, les horaires ou la décoration.

Peu importe le nombre de participants ou le genre de réception, simple café ou dîner gastronomique, mariage, petite réunion ou grand congrès, vous pouvez compter sur nous.

Pour vous aider à planifier votre événement :

APPELEZ NOUS!

Téléphone 514-878-9000

Télécopieur 514-878-6777

Info@chateauchamplain.com

Les prix mentionnés sont garantis dans les 60 jours après la date de soumission.

Une garantie du nombre d'invités est exigée au moins 3 jours ouvrables (72 heures) avant votre événement.

Des frais opérationnels de 75 \$ seront facturés à votre compte pour chaque repas de groupe de moins de 20 personnes.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Nous possédons 25 salles de réunion ou banquet pour une superficie totale de 29 000 pieds carrés.

Toutes nos salles, chambres et espaces publics sont non-fumeurs.

Un service de vestiaire peut être mis à votre disposition au coût de 3,00 \$ par manteau (taxes incluses), payable individuellement ou facturé au compte du groupe. Un revenu minimum de 150,00 \$ est exigé sans quoi la différence sera facturée à votre compte.

Des frais de licence de la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) sont imputables à tout événement qui inclut de la musique, avec ou sans danse. Ces frais varient de 20,56 \$ à 174,79 \$ selon la salle utilisée.

Un stationnement intérieur payant, en libre-service, est accessible des rues Peel ou de la Cathédrale. Vous pouvez vous procurer des coupons prépayés moyennant un préavis de 48 heures. Demandez-nous les détails à ce sujet.